

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autoren	VII
Einleitung	1
Medizinischer Hintergrund	3
1. Was ist eine Allergie?	3
2. Wie entsteht eine Allergie?	3
3. Wie läuft die allergische Reaktion ab?	4
4. Wie äußert sich eine Lebensmittelallergie?	5
5. Was ist ein anaphylaktischer Schock?	6
6. Welche Allergene gibt es?	6
7. Glutenthaltiges Getreide	6
8. Krebstiere und Weichtiere.	7
9. Eier	7
10. Fisch	8
11. Erdnüsse	8
12. Soja	9
13. Milch	9
14. Schalenfrüchte/Nüsse (engl. <i>tree nuts</i>).	9
15. Sellerie	10
16. Senf	10
17. Sesam	10
18. Lupine	11
19. Sulfit	11
20. Was ist eine Kreuzreaktion?	12
21. Wie häufig sind welche Lebensmittelallergien?	12
22. Gibt es noch weitere relevante, nicht-kennzeichnungspflichtige Allergieauslöser?	13
23. Mohn.	14

24.	Tomate	15
25.	Kiwi	15
26.	Warum ist eine Unverträglichkeit keine Allergie?	16
27.	Wie werden Allergien diagnostiziert?	17
28.	Was ist ein Hauttest?	18
29.	Was ist ein Bluttest?	18
30.	Was ist ein Provokationstest?	19
31.	Was ist eine Nachanamnese?	19
32.	Wie sieht die Therapie der LM-Allergie aus?	20
33.	Wie könnte die zukünftige Therapie einer Lebensmittelallergie aussehen?	20
34.	Welche symptombezogenen Behandlungsmethoden gibt es?	21
35.	Ist eine Allergieprävention möglich?	21
	Lebensmittelallergiker	23
36.	Was darf der Allergiker essen?	23
37.	Woran ist der Allergiker interessiert?	23
38.	Wie geht der Allergiker einkaufen?	24
39.	Was wünscht sich der Allergiker von der Kennzeichnung?	26
40.	Was sind „Frei von“-Produkte?	27
41.	Welche Erfahrungen liegen mit „Frei von“-Produkten vor?	28
	Gesetzlicher Hintergrund	31
42.	Welche Gesetze bestimmen den Umgang mit Allergenen?	31
	Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV)	31
43.	Was muss gekennzeichnet werden – Anlage 3 LMKV	31
44.	Wie soll die Kennzeichnung erfolgen – LMKV	33
45.	Glutenfrei und Glutenarm	35
46.	Kennzeichnungspflichten anderer Länder?	36
47.	USA	37
48.	Weitere Länder	38
49.	Welche Nussorten fallen in den jeweiligen Ländern unter die Deklarationspflicht?	39

50.	Produkthaftungs-Gesetz	39
51.	Wie sieht das zukünftige Kennzeichnungsrecht bei verpackter Ware aus?	40
52.	Wie sieht die Kennzeichnung für lose Ware aus?	40
	Privatwirtschaftliche Anforderungen	41
53.	Was ist die Alba Liste?	41
54.	Was wird nach LeDa unter „26.0 Gemüse“ verstanden?	42
55.	Welche Liste ist sinnvoll?	42
56.	Welche Anforderungen stellt der IFS Food zum Allergenmanagement?	43
57.	Welche Anforderungen stellt der IFS Food hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit?	44
58.	Welche Anforderungen stellt der BRC Food?	45
	Kennzeichnung und Information	47
59.	Mindestanforderung an verpackte Ware	47
60.	Welche konkreten Hilfen können Hersteller allergischen Verbrauchern zur Verfügung stellen?	47
61.	Was sind freiwillige Kennzeichnungselemente auf dem Etikett?	47
62.	Welche Informationen sollen ins Internet?	49
63.	Welche weiteren Informationen kann ich geben?	50
64.	Gibt es Beispiele für Allergy Alerts/Lebensmittelwarnungen?	50
65.	Kann man auch Symbole zur Kennzeichnung verwenden?	54
66.	Wie sieht das ideale Etikett aus?	55
67.	Wie sieht die Umsetzung bei loser Ware aus?	55
68.	Fleischerhandwerk	56
69.	Lebensmitteleinzelhandel	56
70.	Nutzung der Waage	57
	Welche Hilfestellung für die Informationsbeschaffung gibt es bereits?	58
71.	Projekte mit Information Communication Technology (ICT)	58
72.	Können Artikel-Datenbanken im Internet zur Information genutzt werden?	60

73.	Welche Infoquellen mit Bezug zu Allergenen gibt es?	61
	Lebensmittelhersteller	63
	Entwicklung/Forschung	63
74.	Wie sichere ich Forschung und Entwicklung ab?	63
75.	Muss ich Probeläufe durchführen?	64
76.	Wo bekomme ich Auskunft über wissenschaftliche Erkenntnisse?	64
	Einkauf/Lieferanten.	66
77.	Was muss mein Lieferant gesetzlich erfüllen?	66
78.	Inwieweit muss ich Allergenursprünge zurückverfolgen?	66
79.	Welches Wissen darf ich verlangen?	67
80.	Wie komme ich an das Wissen?	67
81.	Was heißt „aktuell“ für Rohwarenspezifikationen?	68
	Qualitätssicherung/Labor	68
82.	Muss ich Allergen-Analysen durchführen?	68
83.	Mit welchen Methoden kann ich Allergene nachweisen?	69
84.	Was sind Grenzwerte?	69
85.	Was sind medizinische Schwellenwerte?	70
86.	Was sind Schwellenwerte nach dem VITAL-Konzept?	71
87.	Wie (un)sicher sind medizinische Schwellenwerte?	73
88.	Wie schätze ich die „der Spur von der Spur“ ein?	73
89.	Wie vereinnahme ich Rohstoffe, die eine berechnete (wahrscheinliche) Kreuzkontamination tragen?	74
	Lager.	74
90.	Was muss im Lager beachtet werden?	74
91.	Gibt es die Möglichkeit, Zutaten mit verschiedenen Allergenen in klar zu identifizierenden Bereichen zu lagern?	75
	Herstellung	76
92.	Fragen zur Produktion	76
93.	Welche Schritte müssen beachtet werden, um eine Kreuzkontamination gering zu halten?	76
94.	Wie reinige ich richtig?	77

Personal	78
95. Was muss ich zur Schutzkleidung beachten?	78
96. Was muss ich bei Personalbewegungen/Personaleinsatz beachten?	79
97. Wie schule ich mein Personal richtig?	79
98. Wie sensibilisiere ich Mitarbeiter?	80
99. Wie ist das Personal zu schulen, dass es gegenüber der Gefahr „Allergene“ wachsam ist?	80
Beschwerdemanagement.	80
100. Wie gehen wir mit einer Reklamation aufgrund einer allergischen Reaktion um?	80
Rückverfolgung/EDV	81
101. Wie archiviere ich die Daten?	81
102. Schließt die Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit auch Allergene mit ein?	82
Sonstiges: Erfahrungen	82
103. Wie kann ich mich praktisch austauschen?	82
104. Welche Erfahrungen gibt es mit der Überwachung?	83
105. Welche Erfahrungen gibt es mit dem Handel?	85
106. Welche Konflikte kommen ggf. auf mich zu?	85
Literaturverzeichnis	87
Stichwortverzeichnis.	93